

Production de mets simples 1 - FORCU1

<b>Code du module:</b>	FORCU1
<b>Unité capitalisable:</b>	Production de mets et de plats simples (PROMS)
<b>Profession:</b>	Cuisinier
<b>Diplôme / Certificat:</b>	Diplôme d'aptitude professionnelle
<b>Méthodes d'évaluation:</b>	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

<b>1</b>	<p>L'apprenant sait reconnaître les marchandises nécessaires et la meilleure qualité pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes simples.</p> <p>Note maximale: 6</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• utilise les noms corrects</li><li>• fait la différence entre marchandises fraîches et marchandises avariées</li><li>• élimine la marchandise avariée</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les indicateurs doivent être appliqués. Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

<b>2</b>	<p>L'apprenant est capable d'équiper son poste de travail pour la réalisation de potages, entrées froides et chaudes simples.</p> <p>Note maximale: 12</p>
<p><b>INDICATEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• choisit le matériel approprié</li><li>• choisit la taille appropriée du matériel</li><li>• choisit les bons ustensiles</li></ul> <p><b>SOCLES</b></p> <p>Les indicateurs doivent être appliqués. Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.</p>	

3

L'apprenant est capable de préparer des potages, entrées froides et chaudes simples selon des recettes existantes.

Note maximale: 12

#### INDICATEURS

- assemble les ingrédients en quantité correcte
- fait la mise en place
- utilise les techniques culinaires correctes
- respecte les températures
- respecte les règles d'hygiène

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

4

L'apprenant est capable de procéder à la finition des potages, entrées froides et chaudes simples, d'organiser le dressage et l'envoi.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- contrôle le goût et la consistance
- rectifie l'assaisonnement
- utilise la vaisselle correcte
- avant l'envoi, contrôle la température

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

5

L'apprenant est capable de conditionner, ranger et conserver les aliments utilisés.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- élimine les déchets
- réserve les chutes et matières premières inutilisées pour une utilisation ultérieure
- conditionne le surplus des mets préparés
- date et stocke les surplus conditionnés de manière adéquate
- trie et range les marchandises
- traite les aliments correctement
- conserve les aliments selon les normes alimentaires

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

6

L'apprenant est capable d'adapter, d'utiliser et d'entretenir le matériel ainsi que son poste de travail tout en respectant les règles d'hygiène et les mesures de sécurité en vigueur.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- nettoie le matériel en utilisant les produits corrects.
- respecte les règles de sécurité en vigueur
- débranche le matériel électrique avant de le nettoyer.
- range le matériel à sa place.
- respecte les règles d'hygiène.

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.

Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

7

L'apprenant est capable de travailler en équipe avec ses supérieurs et ses collègues.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- se consulte avec ses collègues
- demande conseil si nécessaire
- pose des questions claires et précises sur son travail
- note les informations reçues

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.

8

L'apprenant est capable d'acquérir de nouvelles connaissances et de se documenter.

Note maximale: 6

#### INDICATEURS

- veille à la bonne présentation de ses dossiers

#### SOCLES

Les indicateurs doivent être appliqués.  
Les indicateurs doivent être majoritairement corrects.